

TABLE D'HÔTE | MENU MIDI

17- 20 SEPTEMBRE

ENTRÉE

SALADE D'ORANGE SANGUINE, MANGUE, PIEUVRE GRILLÉE,
RÉDUCTION BALSAMIQUE

OU

LAITUE MESCLUN, FENOUIL, TOMATES CERISES BIOLOGIQUES 3
COULEURS, FROMAGE PECORINO, CROÛTONS ASSAISONNÉS

INTERMEZZO +18

HUÎTRES FRAÎCHEMENT ÉCAILLÉES (6), MIGNONETTE AUX
FRAMBOISES

PLAT PRINCIPALE

RISOTTO AVEC PANCETTA, POIS, BURRATINA ET ÉPINARDS
29

OU

LINGUINI AVEC ASPERGUS, CREVETTES, ZESTE DE CITRON ET ORANGE, BASILIC FRAIS
32

OU

SAUMON EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS SERVI AVEC POIREAU ET
POMMES DE TERRE AU BEURRE D'HERBES, SAUCE SAFRAN
39

OU

JARRET DE VEAU BRAISÉE, BÉBÉ BROCOLI, PURÉE DE POMMES DE TERRE YUKON GOLD
44

OU

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, POLENTA CRÈMEUSE, CHIMICHURRI
45

CAFÉ, THÉ INCLUS